



## SPEGEPØLSE MED TØRRET TOMAT

Opskriftnr: 13-0070

### Fremstilling

Det frosne okse- og svinekød lynes sammen med RFB Sønderjysk Spegepølse u/hvidløg og Rowu Ferm Westfalenlob ned til ca. 2-4 mm.

Det frosne spæk iblandes og det hele lynes ned til 1-2 mm.

Saltet tilsættes ved de sidste omgange.

Ibland de tørrede tomatnips 9 mm.

Sluttemperatur ca. 0°C.

### Stopning

Farsen stoppes straks i Hukki kal. 60/50 cm, rød/gul elastisk gitternet afb. (T87409), som er dyppet kort i koldt vand på nær enden uden strop.

### Modning/rygning

Dag 1: Modning på røgstænger ved 12-22°C. i 1-2 døgn

Dag 3: Rygning modning ca. 4 døgn. Intensiv røg 6-8 timer. Til den ønskede farve og smag er opnået.

Dag 7: Eftermodning på køl ved max. 5°C.

Svind 15-20%: Når der er opnået et vægttab på min. 15-20% i forhold til pølsens vægt lige efter stopning, er pølsen klar til salg.

### Ingredienser:

Er beregnet ud fra et svind på 17,5% af det færdige produkt.

Til 100 g færdigvare er anvendt:

Svinekød 55 g, oksekød 33 g, spæk 22 g, tørret tomat 4,3 g, salt, dextrose, surhedsregulerende middel (E 575), krydderier (peber, koriander, chili, ingefær), hydrolyseret vegetabilsk protein, starterkultur, antioxidanter (E 300, E 330), rom, peberekstrakt, konserveringsmiddel (E 250).

### INGREDIENSER

4,000 kg Svinekød (8-10% fedt)

3,000 kg Oksekød (8-10% fedt)

3,000 kg Spæk u/svær

0,400 kg Tomatsnips 9 mm.

0,300 kg RFB Sønderjysk Spegepølse u/hvidløg (I07750)

0,230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,006 kg Rowu® Ferm Westfalenlob® Starterkultur (I19900)

---

11.036 kg